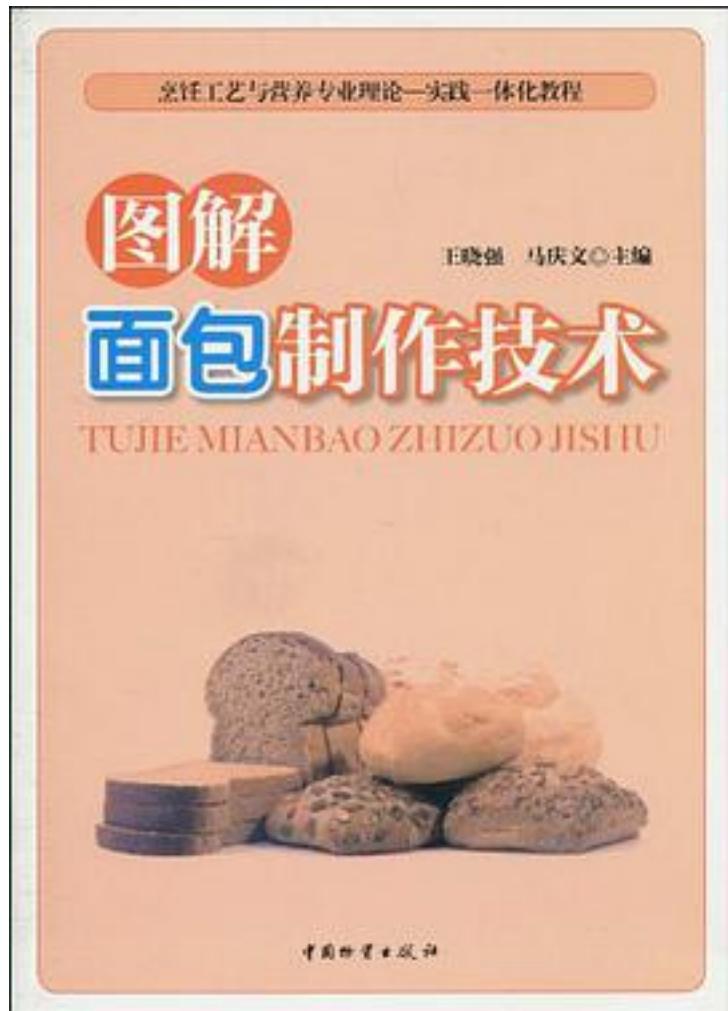


# 图解面包制作技术



[图解面包制作技术 下载链接1](#)

著者:王晓强//马庆文

出版者:中国物资

出版时间:2010-5

装帧:

isbn:9787504733696

《图解面包制作技术》从生产实际出发,对西点制作中常用的原材料、生产工艺、制作

技术作了系统的整理和阐述，同时结合作者多年的工作经验，对生产制作中的重点、难点作了详细的分析和说明。《图解面包制作技术》最大的特色是将生产理论与实际制作中所遇到的问题紧密结合，书中所列产品配方均为2006年后我国珠三角地区各西点食品企业和饭店的生产资料。

《图解面包制作技术》是根据《国家职业标准》对西式面点师的要求编写的，可作为高职高专、中职相关专业的教材，也可作为职业培训教材。《图解面包制作技术》配有大量的说明图片，便于初学者学习，是西点从业人员和点心制作爱好者的良师益友。书中收集的产品配方非常系统、齐全，可直接作为面包店和饭店的产品菜单使用。《图解面包制作技术》还对点心风味作了充分分析，读者只要依照书中的做法，就能非常容易地学会制作精美的西式点心。进入21世纪以来，人民生活水平不断提高，饮食结构也发生了很大的变化，特别是对营养比较均衡的西式点心的需求急剧增加。现在，精美的面包、蛋糕等西式点心已经走入“寻常百姓家”，成为人们日常饮食的一部分。市场的需求必将带动产业的发展，同时也对西点从业人员的生产技能提出更高的要求。

作者介绍:

目录: 第一章 入门指导 第一节 面包制作常用的设备 第二节 面包制作常用的工具 第二章 原料知识 第一节 小麦面粉 第二节 糖 第三节 油脂 第四节 牛奶与奶制品 第五节 蛋类 第六节 膨松剂 第七节 盐和香料 第八节 食品添加剂 第三章 烘焙基本计算 第一节 烘焙百分比 第二节 面粉系数 第三节 面团温度控制 第四章 面包生产工艺 第一节 搅拌 第二节 发酵 第三节 整型制作 第四节 醒发 第五节 烘烤 第六节 冷却与包装 第五章 面包生产方法 第一节 直接面团法 第二节 中种发酵法 第三节 冷冻面团法 第四节 压面法 第六章 软质面包制作技术 第一节 吐司面包 第二节 墨西哥面包及其变化品种 第三节 毛毛虫面包与椰香包 第四节 菠萝包及其变化品种 第五节 花式调理面包 第六节 牛油排包与软质小香包 第七节 松酥包与花生奶露包 第八节 比萨与奶酪面包 第七章 脆皮面包与硬质面包制作技术 第一节 脆皮面包 第二节 罗宋包与海绵面包 第三节 菠菜微波面包与菲律宾面包 第四节 动物造型面包 第八章 松质面包与黑面包制作技术 第一节 丹麦面包的制作 第二节 丹麦牛角包 第三节 蓝莓丹麦面包 第四节 丹麦卷 第五节 丹麦风车面包 第六节 丹麦辫子面包 第七节 丹麦吐司面包 第八节 丹麦片状面包 第九节 全麦面包及其变化品种 第十节 黑面包及其变化品种 第九章 新派面包制作技术 第一节 丹麦华尔兹 第二节 木材面包 第三节 黄油面包与汤种面包 第四节 夹馅甜面包 第五节 油炸面包 第六节 三明治 第七节 圣诞面包与欧式面包  
· · · · · (收起)

[图解面包制作技术](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[图解面包制作技术 下载链接1](#)

书评

[图解面包制作技术 下载链接1](#)